


National

# 取扱説明書・料理集
# ファイバーミキサー（家庭用）

品番 MX-X37

## ご使用前に



## 使い方



## 長くご愛用いただくために



**保証書付き**

**上手に使って上手に節電**

このたびは、ファイバーミキサーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（☞ P.4〜5）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

VZ50-189
S0205S0

# 手作りのヘルシーメニューを食卓へ

## ミキサー

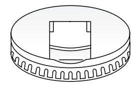
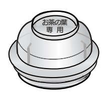


**チタンミクロカッターで**
**野菜や果物の食物繊維を**
**より細かくかくはんします**

- **ジュースやスープを、より細かく滑らかに仕上げます。**
- **水に溶けない不溶性食物繊維やビタミンなど新鮮な野菜の栄養分を丸ごと摂取できます。**

**次の別売部品をお求めいただくと、幅広いメニューがお楽しみいただけます。**
- **ナショナル製品取扱店でお買い求めいただけます。**
**（松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。** ☞ **P.14）**

［2005年4月現在］

| | ミルコップ完成品  | ミルコップふた  「ミルコップ完成品」と組み合わせて使います。 | お茶ミルコップ  「ミルコップ完成品」と組み合わせて使います。 |
|---|---|---|---|
| 部品番号 | AVA14-184-W | AVE80-184-W | AVE30-184-G |
| 希望小売価格 | 3,150円（税抜3,000円） | 420円（税抜400円） | 420円（税抜400円） |

## ミル



**乾燥した材料の粉砕や**
**水分の多い材料の**
**すりつぶしができます**

- **ふりかけなどのドライメニューやマヨネーズ・ドレッシング・離乳食などのウェットメニューづくりに大活躍します。**

## お茶ミル



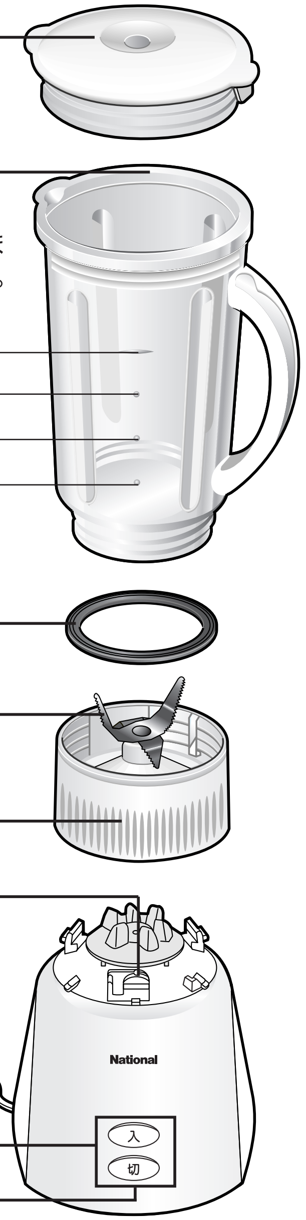
**専用のお茶ミルコップで**
**お茶の葉をより細かく粉砕します**

- **お湯に加えて飲んだり、他の材料に混ぜて、いろいろな料理に使えます。**
- **さまざまな効用があると言われているお茶のカテキンのほかに、きゅうすで入れるお茶では摂取しにくい不溶性のビタミンEやカロチン、食物繊維を丸ごととれます。**



# 各部の名前と扱い方

※ご使用の前に、各部品を洗ってください。（お手入れ ☞ P.10）




**コップふた**

**ミキサーコップ**（容器）
- **ガラス製**

※気泡が入っていることがありますが､使用上差し支えありません。
※耐熱ガラスではありません。

**最大目盛り 約700ml**
**約550ml**
**約400ml**
**最少目盛り 約250ml**

**ミキサーパッキン**

**ミキサーカッター**
（チタンミクロカッター）

**ミキサーコップ台**

**保護スイッチ**
安全装置です。
各部品を本体に正しく組み立てないと、スイッチが入りません。

**電源プラグ**

**コード**

**本体**（基台）

**スイッチ**

## 付属品

- **へら付きブラシ**
（1本）



**ブラシ**
カッター類を洗う。

**へら**
かき氷などをかき出す。

### 分解

**ミキサーコップ台を回して外す**




### 組み立て

**ミキサーコップを回してしっかりと締め付ける**

- **ミキサーパッキンを付けなかったり、締め付けが足りないと液体や調理物が漏れます。**



# 安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■ 表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の絵表示で区分し、説明しています。

| | |
|---|---|
| ⚠ 警告 | この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。 |
| ⚠ 注意 | この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。 |

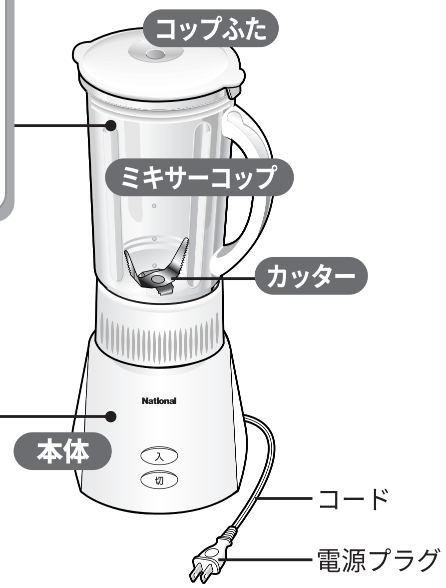
## ⚠ 警告

### けが を防ぐために

**カッターが高速回転します！**

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない
- カッターを露出したままで運転しない
- 運転中にコップふたを開けたり、ミキサーコップの中に、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない

接触禁止




### 感電・発火 を防ぐために

- 水につけたり、水をかけたりしない
  本体内蔵の電気部品に水が入ります。

水ぬれ禁止

- 絶対に分解・修理・改造は行わない
  ➡ 修理（消耗部品の交換は除く）などは販売店にご相談を。

分解禁止

- コード・電源プラグを破損するようなことはしない
  傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
  ➡ 修理は、販売店にご相談を。
- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない
  たこ足配線などで定格を超えると発熱する原因になります。
- 電源プラグのほこりなどは定期的に取る
  湿気などで絶縁不良の原因になります。
  ➡ 電源プラグを抜き、乾いた布でふく。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
  ●傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わない。
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止



■ お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

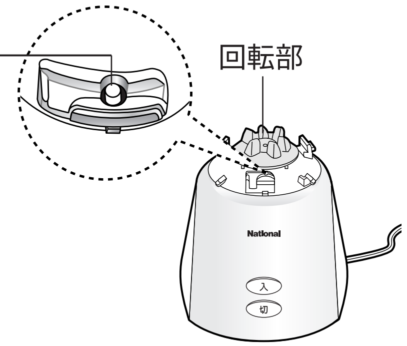
| | |
|---|---|
| この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。 | この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。 |

## ⚠ 注意

### けが を防ぐために

**カッター・回転部にご注意を！**

- 運転中にミキサーコップ・コップふたの取り付け・取り外しは行わない
  ●途中で材料を加える場合は、スイッチを切る。
- 保護スイッチを細い棒などで押さない
  保護スイッチを押した状態でスイッチを入れると回転部が回転します。




- カッターは鋭利なため、直接手を触れない

接触禁止

**取り扱いは電源プラグを抜いてから！**

- スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする
- 部品の取り付け・取り外し・お手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜く
  ●カッターの回転が止まってから、コップ台を本体から外す。

電源プラグを抜く

**次の点にもご注意を！**

- 60℃以上の熱い材料をミキサーコップに入れない
  吹きこぼれによるやけどや、ミキサーコップが割れることがあります。
- 運転中に移動させない
- 不安定なところで使わない

### 感電・発火 を防ぐために

- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

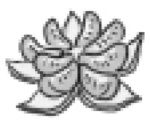
電源プラグを抜く

# ミキサーを使う

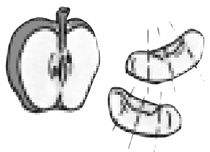
## 下ごしらえ

**やわらかい材料は**
**2～3cm角に切る**

**かんきつ類**
（皮をむいて子房に）

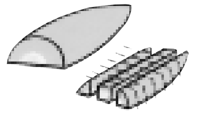


**りんご**
（皮をむいて しんを取る）



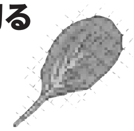
**かたい材料は**
**1cm角に切る**

**にんじんなど**（皮をむく）



（大きいとうまくかくはんできないことがあります。）

**葉菜類はよく洗い**
**2cm角に切る**



- **特にこまつ菜などはよく洗う。**
- **ケールは茎の太い部分を取る。**

## ミキサーコップに材料を入れる

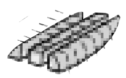
❶ **液体**
（水・牛乳など）



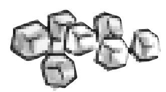
❷ **やわらかい果物・野菜類**



❸ **かたい野菜類**
（にんじんなど）



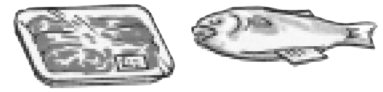
❹ **角氷**



- **必ずやわらかいものから入れる。**
（角氷や固いものを先に入れると、カッターに引っ掛かって、運転が止まりやすくなります。）

## ミキサー禁止材料（例）

- **肉・魚類**



- **粘りけの強いもの・水分の少ないもの**
  **流動食づくり**
  **ゆでたじゃがいも・とろろいも…など**



- **かたいもの**
  **乾燥大豆・乾物（じゃこ・干しえびなど）類・穀類・冷凍した食材（野菜や果物など）…など**
  **かきやプラムなどのかたい種は取り除く。**



**カッター破損やモーター故障の原因になります。**

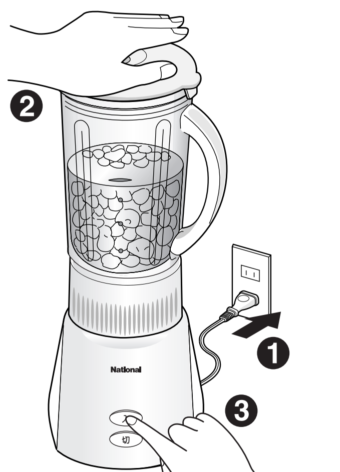
## かくはんする

### 1 コップふたをし本体にセットする



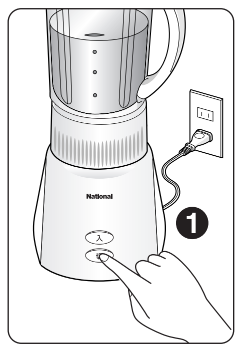

- コップ台がセットしにくいときは位置をずらして載せ直す。

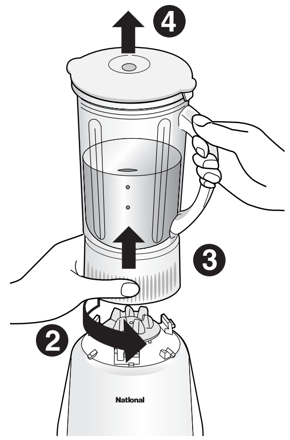
### 2 電源プラグを差し込み ふたを押さえながら「入」スイッチを押す




※ふたを押さえていないと、材料や氷などが飛び出すことがあります。

### 3 「切」スイッチを押し ふたを外して調理物を取り出す




**使用後は** **電源プラグを抜く**

### お願い

- **各メニューの1回に作れる量を守る。**
（量が少ない場合は、材料がふたに飛び散ることがあります。）
- **かき氷以外は必ず液体を入れてかくはんする。**
（液体がないと、空回りしてうまくできません。）
- **連続して使うときは4分ごとに、2分以上休ませる。**
（故障の原因になります。）
- **空運転をしない。**
（故障の原因になります。）
- **氷は、家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm角（約15g）以下の角氷を使う。**
（大き過ぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。また、かき氷は角氷が小さ過ぎると、うまくかくはんできません。）

### カッターが空回りしてうまくできないとき

❶ **「切」スイッチを押し、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。**
❷ **へらなどでかき混ぜる。**
❸ **本体に載せ、もう一度「入」スイッチを押す。**
- **直らないときは、材料を減らす。**

### 異常音や振動が大きいとき

- **「切」スイッチを押し、材料を減らす。**

### 運転が止まったとき

- **「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。**
（「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」☞ P.11）

※かき氷は、カッターに氷が引っ掛かって運転が止まりやすくなります。いったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。

**かき氷の取り出し方**

- **かき氷はへらで周囲の氷を落としてから、器に移す。**



# メニュー例



- ジュース類は記載量（2人分）の配合を目安に、最大容量（700ml）以下で作る。
  ただし、牛乳を使ったメニューは、約550mlの目盛り（最大目盛りの1つ下）以下で作る。
  （泡立ちやすくあふれ出ることがあります。）
  その他のメニューは必ず記載量で作る。（多かったり少なかったりするとうまくできません。）
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 角氷の数は約15gのものを使った場合。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

| メニュー名 | kcal | 材料（2人分） | かくはん時間 |
|---|---|---|---|
| ミックスジュース | 105 | ❶牛乳 …………100ml<br>❷缶詰シロップ……80ml<br>❸みかん果肉（缶詰）…50g<br>❹もも（缶詰） …1/2切れ<br>❺パイナップル（缶詰）…1枚<br>❻角氷 ………45g（3個） | 40〜60秒 |
| バナナジュース | 95 | ❶牛乳 …………150ml<br>❷バナナ …1本（100g）<br>❸角氷………45g（3個） | 40〜60秒 |
| ストロベリージュース | 77 | ❶牛乳 …………100ml<br>❷水 ………………50ml<br>❸砂糖 …………大さじ1<br>❹いちご …………150g<br>（へたを取る）<br>❺角氷 ………45g（3個） | 40〜60秒 |
| トマト・オレンジジュース | 44 | ❶水 ………………50ml<br>❷トマト …1個（100g）<br>❸オレンジ<br>………中1/2個（100g）<br>❹砂糖 …………大さじ1<br>❺角氷 ………45g（3個） | 20〜30秒 |
| オレンジヨーグルト | 98 | ❶プレーンヨーグルト<br>……………………200g<br>❷はちみつ …大さじ1/2<br>❸オレンジ<br>………中1/2個（100g）<br>❹角氷 ………45g（3個） | 20〜30秒 |
| ピーチヨーグルト | 82 | ❶プレーンヨーグルト<br>……………………200g<br>❷もも …1/2個（100g）<br>❸角氷 ………45g（3個） | 20〜30秒 |
| バニラシェイク | 202 | ❶牛乳 …………180ml<br>❷卵黄 …………1個分<br>❸砂糖 …………大さじ2<br>❹バニラアイスクリーム…80g<br>（スプーンで小さく分けて入れる）<br>❺角氷 ……120g（8個） | 10〜20秒 |
| ブルーベリー・ヨーグルトスムージー | 74 | ❶牛乳 ……………70ml<br>❷ヨーグルト ………70g<br>❸はちみつ ……小さじ1<br>❹ブルーベリー（生）<br>………………………70g<br>❺角氷 ……120g（8個） | 15〜30秒 |
| フローズンオレンジ | 72 | ❶オレンジジュース………………………150ml<br>❷ガムシロップ ……………………………30ml<br>❸角氷 ……………………………150g（10個） | 15〜30秒 |
| かき氷 | 0 | 角氷 ………150g（10個）<br>（お好みにより、かき氷のみつなどをかける。） | 氷を砕く音がしなくなるまで（約10秒） |

**シェイク・フローズンドリンク・スムージーを作るとき**

- 材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
- カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。
  （空回りするとき ☞ P.11）

**かき氷を作るとき**

- 家庭用冷蔵庫で作った約2.5㎝角（約15g）の角氷を使う。
  ※氷が小さ過ぎると、うまくかくはんできません。
- 氷が砕けたらすぐにスイッチを切る。
- かくはんのつどカッター周囲の氷を水で流す。
  ※氷が残っているとうまくかくはんできません。



| メニュー名 | kcal | 材料（4人分） | かくはん時間 | 作り方 |
|---|---|---|---|---|
| バニラアイスクリーム | 259 | ❶ホイップ用生クリーム …200ml<br>❷卵 ……………………………1個<br>❸砂糖……………………………30g<br>❹バニラエッセンス …………少々 | 40〜60秒<br>●生クリームの種類・温度により多少異なる。 | 金属製の容器に流し入れ、冷凍庫で3〜4時間冷やし固める。 |
| りんごジェラート | 67 | ❶白ワイン ………………大さじ2<br>❷レモン汁 ………………大さじ3<br>❸りんご ………中3/4個（150g）<br>❹砂糖 ……………………40g | 40〜60秒 | 冷凍庫で1〜2時間おきにフォークなどでかき混ぜながら冷やし固める。 |

**アイスクリーム ジェラート を作るとき**

- 材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
- ミキサーコップの水分・油分をよくふいてから使う。
  ※水分・油分が混ざると、うまくかくはんできません。

| メニュー名 | kcal | 材料（2人分）※枝豆豆腐は4人分 | 作り方 |
|---|---|---|---|
| 枝豆豆腐 | 93 | 絹こし豆腐 …………100g<br>枝豆（ゆでる）…………100g<br>だし汁……………………200ml<br>Ⓐ┌くず粉 …………………40g<br>　└薄口しょうゆ ……小さじ1<br>Ⓑ┌だし汁……………………100ml<br>　│みりん …………小さじ1<br>　└薄口しょうゆ ……大さじ1 | ❶枝豆とだし汁をミキサーコップに入れ約1〜2分かくはんする。<br>❷さらに豆腐を崩しながら入れ、Ⓐを加え、約30秒かくはんする。<br>❸なべに移し、弱火でかき混ぜながら、とろみが付くまで加熱する。<br>❹器に入れて冷まし、冷蔵庫で冷やす。<br>❺別のなべにⒷを入れてひと煮立ちさせて冷ます。<br>❻冷蔵庫から取り出した❹にかける。 |
| かぼちゃスープ | 156 | 玉ねぎ（薄切り）…中1/6個（35g）<br>バター ……………………10g<br>かぼちゃ …………正味200g<br>（皮と種を取り、2〜3cm角に切る）<br>Ⓐスープ……………………400ml<br>（固形スープ1個を湯で溶く）<br>豆乳………………………50ml<br>Ⓑ砂糖・塩・こしょう …各少々 | ❶なべにバターを入れて玉ねぎをいため、かぼちゃを加えていためる。<br>❷Ⓐを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。<br>❸約60℃以下に冷まし、ミキサーコップに入れて、約1分かくはんする。<br>❹なべに移して煮立たせ、豆乳を加えてⒷで味を調える。 |
| 赤パプリカとトマトのガスパチョ<br><br>※ガスパチョ<br>スペインの代表的な冷製スープ。 | 139 | 赤パプリカ ……1個（100g）<br>にんにく …………………1/2片<br>（皮をむいて熱湯で約10秒ゆでる）<br>玉ねぎ ………中1/6個（35g）<br>（薄切りにしてさらしておく）<br>トマト …………2個（200g）<br>（皮をむいておく）<br>レモン汁・オリーブ油…各大さじ1<br>塩 ……………………小さじ1/2<br>こしょう ………………少々<br>モッツァレラチーズ（角切り）…適量<br>バジルの葉 ………………適宜 | ❶赤パプリカは2等分して皮が黒くなるまで焼く。ボウルに入れてラップで覆い、しばらく置いたあと、種と皮を取り除く。<br>❷トマトは1/2個をさいの目に切り（飾り用）、種と汁気は取っておく。<br>残りは2〜3cm角に切る。<br>❸赤パプリカ、にんにく、玉ねぎ、飾り用以外のトマト、レモン汁、オリーブ油、塩、こしょうをミキサーカップに入れて、約1〜2分かくはんする。<br>❹冷蔵庫で冷やし、飾り用トマト、モッツァレラチーズ、バジルの葉を浮かせる。 |

**スープを作るとき**

- 加熱調理した材料は、約60℃以下に冷ましてからかくはんする。
  ※吹きこぼれたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
- 量が多いとあふれることがあります。

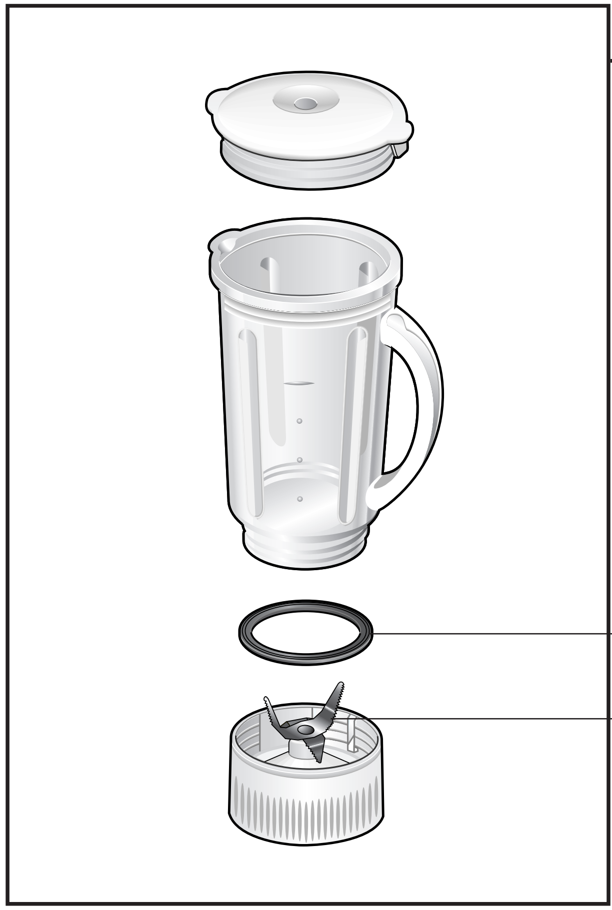
# お手入れ

## お手入れするときは

- **電源プラグを抜き、カッターの取り扱いに注意して行う**
- **薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使う**
  ※ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わない。（表面を傷付けます。）
- **40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない**
  （樹脂部品が変形したり、ミキサーコップが割れる原因になります。）

## 収納するときは

- **充分に乾燥させ、ふたを開けて収納する**
  ※パッキンの臭い移りが軽減されます。



**ミキサーコップ**

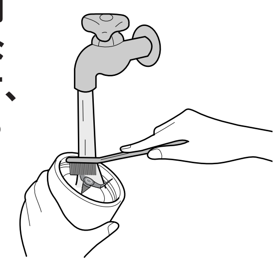
**分解してスポンジで洗う**

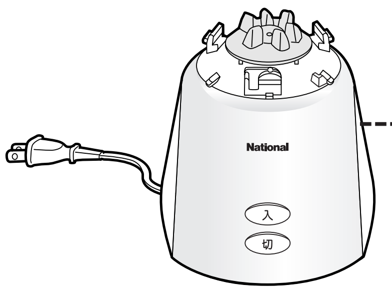
**樹脂部品の変色について**

**コップふた・コップ台などの樹脂部品は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色します。スポンジで洗っても完全には取れませんが、実用上差し支えありません。使用後は早めに手入れすると、比較的よく取れます。**

**パッキンは外して洗う**

**カッターとその周囲は、手を切らないように注意して、ブラシなどで洗う**






**本体**

**よく絞ったふきんでふく**



# 故障かな？

（故障ではありません。お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。）

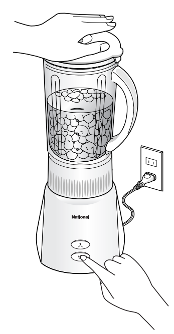
| こんなときは | ここが原因 | 直し方 |
|---|---|---|
| 空回りする | 氷が多過ぎませんか？（シェイク・フローズンドリンク・スムージーなど氷の量が多いもの） | ❶いったん「切」スイッチを押し、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。❷へらなどでかき混ぜ、本体に載せてもう一度「入」スイッチを押す。➜直らないときは、材料を減らす。 |
| スイッチが入らない<br>スイッチを入れても運転がすぐ止まる | 本体にミキサーコップが正しくセットされていますか？ | ミキサーコップがカチッと止まるところまで取っ手を回してセットする。 |
| スイッチをいれても回転しない | 電源プラグが抜けていませんか？ | 電源プラグを差し込む。 |
| | 材料が引っ掛かっていませんか？ | 材料を全部取り出して入れ直す。 |
| 使用中に運転が止まる | モーター保護装置が働いていませんか？<br>●禁止材料を入れている<br>●材料が多過ぎる<br>●材料がかたい（かき氷など）<br>●異常音や振動が大きい | 下記「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」に従って直す。（禁止材料を入れている場合は禁止材料を取り除く。） |
| 調理物が漏れる | コップの締め付けが緩んでいませんか？ | コップをしっかり締め付ける。 |
| | パッキンは付いていますか？ | パッキンを正しく付ける |

- **運転中、「ピー」という音がすることがありますが異常ではありません。**
- **コップ台を振ると「カラカラ」という音がしますが異常ではありません。**

## モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

**モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。次のようにして直してください。**

### 1 「切」スイッチを押す



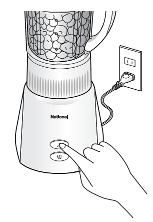
### 2 材料を半分に減らす

- かき氷はいったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。



### 3 「入」スイッチを押す

- 回らないときは、ミキサーコップをセットしてもう一度「切→入」を行う。



※上記の処理をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

# 保証とアフターサービス（よくお読　みください）

**修理・お取り扱い・お手入れ**
**などのご相談は…**
**まず、お買い上げの販売店へ**
**お申し付けください**

**転居や贈答品などでお困りの場合は…**

- **修理は**
  **サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！**
- **使い方・お買い物などのお問い合わせは**
  **「お客様ご相談センター」へ！**

■ **保証書（裏表紙をご覧ください）**
**お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。**
**よくお読みのあと、保存してください。**

**保証期間：お買い上げ日から本体1年間**

■ **補修用性能部品の保有期間**
**当社は、このファイバーミキサーの補修用性能部品を、製造打ち切り後5年保有しています。**
**注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。**

## 修理を依頼されるとき

**「故障かな？」（☞P.11）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。**

- **保証期間中は**
  **保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。**
- **保証期間を過ぎているときは**
  **修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。**

- **修理料金の仕組み**
  **修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。**

**技術料** は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

**部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。

| ご連絡いただきたい内容 | |
|---|---|
| 製　品　名 | ファイバーミキサー |
| 品　　番 | MX-X37 |
| お買い上げ日 | 年　月　日 |
| 故障の状況 | できるだけ具体的に |

**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**

**松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社（以下「当社」）は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報（以下「個人情報」）を、下記の通り、お取り扱いします。**

1. **当社は、お客様の個人情報を、ナショナルパナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。**
   **なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。**
2. **当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。**
3. **お客様の個人情報に関するお問合せは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。**

### 修理に関するご相談

**ナショナル・パナソニック　修理ご相談窓口**

**ナビダイヤル（全国共通番号）** **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

### 使いかた・お買い物などのご相談

**ナショナル・パナソニック　お客様ご相談センター**

**365日／受付9時～20時**

**電話** フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
**FAX** フリーダイヤル **0120-878-236**

**Help desk for foreign residents in Japan**
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
**Tokyo** (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)



**ナショナル・パナソニック**
## 修理ご相談窓口

**ナビダイヤル（全国共通番号）** **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

### 北海道地区

| | | |
|---|---|---|
| **札幌** | 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 | ☎(011)894-1251 |
| **旭川** | 旭川市2条通21丁目左1号 | ☎(0166)31-6151 |
| **帯広** | 帯広市西19条南1丁目7-11 | ☎(0155)33-8477 |
| **函館** | 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） | ☎(0138)48-6631 |

### 東北地区

| | | |
|---|---|---|
| **青森** | 青森市第二問屋町3-7-10 | ☎(017)739-9712 |
| **秋田** | 秋田市御所野湯本2丁目1-2 | ☎(018)826-1600 |
| **岩手** | 盛岡市羽場13地割30-3 | ☎(019)639-5120 |
| **宮城** | 仙台市宮城野区扇町7-4-18 | ☎(022)387-1117 |
| **山形** | 山形市平清水1丁目1-75 | ☎(023)641-8100 |
| **福島** | 福島県安達郡本宮町字南ノ内65 | ☎(0243)34-1301 |

### 首都圏地区

| | | |
|---|---|---|
| **栃木** | 宇都宮市御幸町194-20 | ☎(028)689-2555 |
| **群馬** | 高崎市大沢町229-1 | ☎(027)352-1109 |
| **茨城** | つくば市花畑2丁目8-1 | ☎(029)864-8756 |
| **埼玉** | 桶川市赤堀2丁目4-2 | ☎(048)728-8960 |
| **千葉** | 千葉市中央区星久喜町172 | ☎(043)208-6034 |
| **東京** | 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 | ☎(03)5477-9780 |
| **山梨** | 甲府市宝1丁目4-13 | ☎(055)222-5171 |
| **神奈川** | 横浜市港南区日野5丁目3-16 | ☎(045)847-9720 |
| **新潟** | 新潟市東明1丁目8-14 | ☎(025)286-0171 |

### 中部地区

| | | |
|---|---|---|
| **石川** | 石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80 | ☎(076)294-2683 |
| **富山** | 富山市寺島1298 | ☎(076)432-8705 |
| **福井** | 福井市開発4丁目112 | ☎(0776)54-5606 |
| **長野** | 松本市大字笹賀7600-7 | ☎(0263)86-9209 |
| **静岡** | 静岡市西島765 | ☎(054)287-9000 |
| **名古屋** | 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 | ☎(052)819-0225 |
| **岡崎** | 岡崎市岡町南久保28 | ☎(0564)55-5719 |
| **岐阜** | 岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30 | ☎(058)323-6010 |
| **高山** | 高山市花岡町3丁目82 | ☎(0577)33-0613 |
| **三重** | 久居市森町字北谷1920-3 | ☎(059)255-1380 |

### 近畿地区

| | | |
|---|---|---|
| **滋賀** | 守山市勝部6丁目2-1 | ☎(077)582-5021 |
| **京都** | 京都市伏見区竹田中川原町71-4 | ☎(075)672-9636 |
| **大阪** | 大阪市北区本庄西1丁目1-7 | ☎(06)6359-6225 |
| **奈良** | 大和郡山市筒井町800番地 | ☎(0743)59-2770 |
| **和歌山** | 和歌山市中島499-1 | ☎(073)475-2984 |
| **兵庫** | 神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6 | ☎(078)272-6645 |

### 中国地区

| | | |
|---|---|---|
| **鳥取** | 鳥取市安長295-1 | ☎(0857)26-9695 |
| **米子** | 米子市米原4丁目2-33 | ☎(0859)34-2129 |
| **松江** | 松江市平成町182番地14 | ☎(0852)23-1128 |
| **出雲** | 出雲市渡橋町416 | ☎(0853)21-3133 |
| **浜田** | 浜田市下府町327-93 | ☎(0855)22-6629 |
| **岡山** | 岡山県都窪郡早島町矢尾807 | ☎(086)292-1162 |
| **広島** | 広島市西区南観音8丁目13-20 | ☎(082)295-5011 |
| **山口** | 山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23 | ☎(083)986-4050 |

### 四国地区

| | | |
|---|---|---|
| **香川** | 高松市勅使町152-2 | ☎(087)868-9477 |
| **徳島** | 徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108 | ☎(088)698-1125 |
| **高知** | 南国市岡豊町中島331-1 | ☎(088)866-3142 |
| **愛媛** | 松山市土居田町750-2 | ☎(089)971-2144 |

### 九州地区

| | | |
|---|---|---|
| **福岡** | 春日市春日公園3丁目48 | ☎(092)593-9036 |
| **佐賀** | 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 | ☎(0952)26-9151 |
| **長崎** | 長崎市東町1949-1 | ☎(095)830-1658 |
| **大分** | 大分市萩原4丁目8-35 | ☎(097)556-3815 |
| **宮崎** | 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 | ☎(0985)63-1213 |
| **熊本** | 熊本市健軍本町12-3 | ☎(096)367-6067 |
| **天草** | 本渡市港町18-11 | ☎(0969)22-3125 |
| **鹿児島** | 鹿児島市与次郎1丁目5-33 | ☎(099)250-5657 |
| **大島** | 名瀬市長浜町10-1 | ☎(0997)53-5101 |

### 沖縄地区

| | | |
|---|---|---|
| **沖縄** | 浦添市城間4丁目23-11 | ☎(098)877-1207 |

**所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。**

0904

# 仕様

| | | |
|---|---|---|
| 電源 | | 交流100 V　50－60 Hz 共用 |
| 消費電力 | | 230 W |
| 定格時間 | | 連続（4分間運転、2分間停止のくり返し） |
| 回転数 | | 10,800回／分（700ml水負荷時） |
| 定格容量 | | 700 ml |
| コード長さ | | 1.2 m |
| 大きさ（約） | 幅 | 17.0 cm |
| | 奥行 | 20.6 cm |
| | 高さ | 34.1 cm |
| 質量（約） | | 2.3 kg |



## 愛情点検　長年ご使用のファイバーミキサーの点検を！

**こんな症状はありませんか**

- コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- ミキサーコップにひび割れなどができた。

▶ **このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、コンセントからプラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。**

## 便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

| | | |
|---|---|---|
| お買い上げ日 | 年　月　日 | 販売店名 |
| 品番 | MX－X37 | ☎（　　）　－ |


**松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部**

〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号






**〈無料修理規定〉**

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
   (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   (ホ) 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
   (ヘ) 本書のご添付がない場合
   (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   (チ) 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
   （ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
   お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※This warranty is valid only in Japan.

**National**　　持込修理

# ナショナルミキサー保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

| | | |
|---|---|---|
| 品　番 | | MX-X37 |
| 保証期間 | | お買い上げ日から　本体 1年間 |
| ※お買い上げ日 | | 年　月　日 |
| ※お客様 | ご住所<br>お名前　様<br>電　話（　）　ー | |
| ※販売店 | 住所・店名<br><br>電話（　）　ー | |

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部

〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号　電話（078）992−9011

ご販売店さまへ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線